



風味豊かな昆布と肉厚の鯖、そして絶妙な酢加減の酢飯がたまらない。米子駅おみやげ米子米子店で購入できる

**米子 吾左衛門鯖**  
米子発全国からお取り寄せも相次ぐ名物。人気の「鯖」は厳選した真昆布と県産米ひとめぼれに肉厚の鯖で食べ応えも十二分。出荷前に特許製法「熟成解凍」することで、実に芳醇な味わいを実現。「鯖」単品は2000円(1本)。いろいろ食べたい人にはカニ、アジ、マスの「酢飯巻5切セット1200円」がオススメ。  
☎0859-26-1511

**駅弁・弁当**



旨味の秘伝昆布と奈良漬も欠かせない秘伝。最大級天然にこだわりのシロカは「白米」のみを使用。高級旅館の売店等で購入できる

**鳥取 アベ鳥取堂 元祖かに寿し 1280円**  
昭和27年の発売以来、唯一無二の味を守り続ける鳥取を代表する駅弁。米は独自配合、酢は創業者が開発した「秘伝品」。さらに錦糸卵にまで地元素材を使い独自の製法で作りに上げ。全国駅弁大会の常連作はカニもたっぷり。☎0857-26-1311

**白神 仕出し料理 味屋 ようかい弁当**  
2個以上で4日前までに要予約  
鬼太郎、目玉おやじ、ねずみ男など、食材形状と味を活かして、妖怪本を参考にひとつずつ手作りされた見事な妖怪が11種お目見え。開けた瞬間“ゲゲゲ”と唸ること必至ナリ。  
☎0859-27-0080 1620円



**天然スイーツ&漬物**

**倉吉 極実すいか**  
国内で唯一「スイカ同士で接木」して栽培。薄皮の中のきめ細かい果実は糖度13%以上!の“極実”。7月上~中旬が旬だ。  
倉吉市内の農家約30軒で栽培される“お宝”

**八頭 小お花御所柿**  
八頭町だけで栽培される甘柿。肉質が緻密で果汁も多く、糖度20度以上で日本一甘い柿とも評される。  
出荷は11月下旬~12月上旬



**全境 新甘泉**  
大玉で甘さが強い梨で、ファン急増中の注目品種。斬新なネーミングは一度聞いたらきっと、忘れないはず。



**鳥取いなば農業協同組合 砂丘らっきょう漬**  
福部町の砂丘畑で育ったらっきょうは、シャリシャリした歯ごたえが絶品だ。添加物も不使用で安心。  
☎0857-32-1143  
甘酢漬を筆頭に、ピリ辛風味やワイン風味など漬け味も豊富



**琴浦 株式会社ヘイセイ あご入り鯉ふりだし**  
琴浦産のあごと厳選素材の旨味を凝縮した万能和風だし。3分煮出せば、家庭料理がグッと美味くなるのだ。  
☎0120-545-646



**鳥取 鳥取カレー研究所 鳥取カレーの素**  
国産小麦粉を使い二十世紀粉、砂丘らっきょう、砂丘ごぼう入り。無化調で芳醇かつ懐かしい味わい。  
☎0857-27-5654



**地元調味料**

**全県 地さしみ醤油** 鳥取県で刺身を食すなら、欠かせないのがトロ〜甘い「さしみ醤油」。賀沢な再仕込み®で作られ、一家に一本常備も当たり前。東中西の各地を揃えての“利き醤油”はいかが。

- ①イナサ醤油 さしみ醤油 三年熟成ヤマツキの旨み 648円(360ml)
- ②ヒシクラ 極(きわみ) 2年かけてきた再仕込み 389円(300ml)
- ③マルス醤油 大山むらさき 職人も愛用する濃香味 410円(360ml)

**白南 道の駅「白南野川の棚」 ショップまるごととまと まるごととまと**  
日野川源流で育てた完熟トマト100%ジュース。トマト5個分をぜいたくに投入。その濃厚な甘さと深いコクに、飲んで感動する人も続々。  
☎0859-82-0413



昼夜の家暖差の大きい日南の気候が生む甘さ!

**倉吉 (株)白山命水 白山命水**  
地下242メートルから汲み上げた温泉成分入りのロングセラー天然還元水。長い年月をかけ地層を経由し、ミネラルバランスもよく話題のシリカも含有。  
☎0858-28-1441



採水地では試飲もできる

**鳥取 JA鳥取いなば どっどりの はとむぎ茶**  
鳥取県産原料を100%使用、ハトムギの香ばしさが引き立つスッキリ爽やか、飲みやすい味。ノンカフェインであらゆるシーンで楽しめる。  
☎0857-32-1143



ノンカフェインで安心のお茶

**鳥取 テラファーマ ちゅるんど濃厚な梨ゼリー**  
二十世紀梨果汁の美味しさをそのままを生かし、丸ごと1.5玉を使用したゼリー。ナチュラルな味わいに、思わずもう1個。  
☎0857-39-9085



全国1等賞

**全県 大山乳业 白バラ牛乳**  
鳥取県民なら誰しも知っている“白バラ”。酪農専門農協ならではの生産から販売まで一貫した体制でいつもフレッシュ。生乳を活かしたコーヒーもロングセラーだ。  
☎0858-52-2211



学校給食でも定番の牛乳 96円。コーヒーとフルーツ各 106円(各200ml)

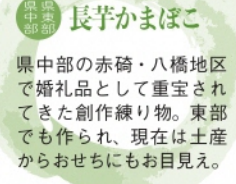
**ご当地ドリンク**

**鳥取中部 あごちくわ**  
あご=飛魚を使った、旨味たっぷりなちくわだ。県東部は“あご十割”で濃厚。中部は白身も割いた旨味豊か。初夏の新あご時期は特に美味しい。



県東部はガツチリ 県中部はふっくら

**鳥取中部 長茅かまぼこ**  
県中部の赤碓・八橋地区で婚礼品として重宝されてきた創作練り物。東部でも作られ、現在は土産からおせちにもお目見え。



多量の鰯り長茅のみでつくられる

**倉吉 あかまる牛肉店 和牛ベーコン**  
“極めた”ベーコンだ。A5、4ランク鳥取和牛の“特上カルビ”に使う三角バラを使用し、2週間漬け込み桜チップにて低温でじっくり仕上げる。馥郁たる逸品は特別な時にぜひ。  
☎0858-26-1129 7020円(160g)



**米子 大山ハム バワイアンサラミ**  
人気のハワイアンポチキをベースしたオールポークのサラミ。サラミのコクと刺激的辛さでグクセになる、酒肴にもピッタリだ。  
☎0859-24-7000  
常温保存OK。ツマミの定番としてもいけそう



515円(約90g)

**若桜 手づくりハム工房つくしんぼ 荒挽ウイナー**  
口コミで話題沸騰。吉川豚の養豚業者が保存料、着色料無添加で手作り。ポイルにかぶりつくと豚の旨みが口中に広がる。  
☎0858-83-0565



540円(約200g)

**伝統加工品**

**鳥取西部 板わかめ**  
採れたてワカメを天日干し。磯の香りに溢れ、そのまま食べればバリバリ食感が嬉しい。肴、ご飯にかければ箸がとまらない最上のお伴。  
800~1000円程度

